

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра биологии и ветеринарии



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ М.А. Арсланова

23 апреля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

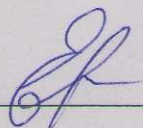
Направленность программы (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация – Бакалавр

Лесниково
2020

Разработчик (и):

кандидат вет. наук, доцент

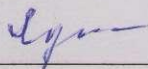


Е.А. Лычагин

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры биологии и ветеринарии
«12» февраля 2020 г. (протокол № 7)

Завкафедрой,

доктор с.-х., профессор

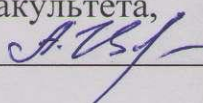


Н.А. Лушников

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«19» марта 2020 г. (протокол № 6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент



А.В. Цопанова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - овладеть теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, научиться давать обоснованное заключение об их качестве; проводить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

В рамках освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающиеся готовятся к решению следующих профессиональных задач:

- организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам по выбору части блока Б1. «Дисциплины (модули)» ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Химия» и «Микробиология пищевая», формирующих компетенции: ПК-3.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», необходимы для успешного освоения последующих дисциплин образовательной программы: «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Биохимия сельскохозяйственной продукции».

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-3. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний (ПК-3); - надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов (ПК-3); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов (ПК-3); <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц (ПК-3); - методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных (ПК-3).

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	72	18
в т.ч. лекции	24	8
лабораторные занятия (включая семинары)	48	10
Самостоятельная работа	72	153
Промежуточная аттестация экзамен	36/6 семестр	9 /4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	180 / 5 ЗЕ	180 / 5 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины / укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекция	ЛЗ	СРС	всего	лекция	ЛЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		6 семестр				4 курс				
Ветеринарно-санитарная экспертиза, гигиена и технология мясного производства / 1 Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных		8	2	4	2	14	-	-	14	ПК-3
	1 Определение дисциплины и ее место в подготовке специалистов		+		+				+	
	2 Прием и предубойное содержание животных.		+		+				+	
	3 осмотр животных перед убоем		+		+				+	
	4 Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных 5 Гости на убой животных			+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к экзамену				
2 Технология, гигиена убоя и первичной переработки скота		10	2	4	4	14			14	ПК-3
	1 Характеристика боенских предприятий		+		+				+	
	2 Технология и гигиена процессов боенской обработки туш		+		+				+	
3 Ветеринарно-санитарный контроль при переработки скота			+		+				+	

	4 Определение видовой принадлежности мяса убойных животных			+						
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к экзамену				
3 Морфологический состав туш и характеристика основных тканей мяса		12	2	4	6	2	2	-		ПК-3
	1 Мясо, его пищевое и биологическое значение		+		+		+		+	
	2 Химический состав мяса животных		+		+		+		+	
	3 Изменения в мясе после убоя		+		+		+		+	
	4 Определение степени свежести мяса убойных животных			+						
5 Исследование мяса больных животных			+							
Форма контроля		устный опрос, решение практических задач				вопросы к экзамену				
4 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.		16	2	6	8	10	-	-	10	ПК-3
	1 Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии		+		+				+	
	2 Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой		+		+				+	
	3 Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами		+		+				+	
	4 Пищевые бактериотоксикозы вызываемые Cl. Botulinum		+		+				+	

	5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых токсикоинфекций			+						
Форма контроля		устный опрос, решение практических задач				вопросы к экзамену				
5 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных и инфекционных заболеваниях		10	2	2	6	20	-	-	20	ПК-3
	1 Инвазионные болезни, передающиеся человеку через мясо		+		+				+	
	2 Инвазионные болезни, не передающиеся человеку через мясо		+		+				+	
	3 Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо запрещен		+		+				+	
	4 Инфекционные болезни, при которых убой на мясо животных разрешен		+		+				+	
	5 Медленные инфекции животных		+		+				+	
	6 Болезни, не регистрируемые на территории России		+		+				+	
	7 Исследование мяса на трихинеллез			+						
Форма контроля		доклады с презентацией, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к экзамену				
6 Основа технологии, гигиена производства и ветеринарно – санитарная экспертиза колбас		18	2	6	10	14	2	2	10	ПК-3
	1 Порядок санитарно-микробиологического контроля колбасного производства		+		+		+		+	

	2 Санитарная оценка колбасных изделий и копченостей		+		+		+		+	
	3 Виды порчи колбас		+		+		+		+	
	4 Ветеринарно-санитарное исследования колбасных изделий			+				+		
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к экзамену				
7 Ветеринарно – санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов		10	2	4	4	18	-	2	16	ПК-3
	1 Консервирование мяса низкой температурой		+		+				+	
	2 Консервирование мяса высокой температурой		+		+				+	
	3 Консервирование мяса поваренной солью		+		+				+	
	4 Нетрадиционные методы консервирования мяса		+		+				+	
	5 Ветеринарно-санитарное исследование мясных баночных консервов			+				+		
Форма контроля		решение практических задач. Коллоквиум 1				вопросы к экзамену				
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов /8 Ветеринарно-		20	4	6	10	27	2	4	21	ПК-3
	1 Санитарная оценка молока при особо опасных болезнях		+		+		+		+	
	2 Санитарная оценка молока при других заболеваниях		+		+		+		+	

санитарная экспертиза молока больных животных	3 Санитарная оценка молока, содержащего антибиотики и медикаменты 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной и кисломолочной продукции		+		+			+		
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к экзамену				
		16	2	4	10	22	-	2	20	
Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы / 9	1 Органолептическая и санитарная оценка рыбы		+		+				+	ПК-3
Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы	2 Опасные вредители рыбных продуктов		+		+				+	
	3 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях и некоторых болезнях, не передающихся человеку		+		+				+	
	4 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы			+				+		
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2с				вопросы к экзамену				
		14	2	4	8	16	2	-	14	
Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов от сельскохозяйственной птицы / 10	1 Санитарная оценка яиц		+		+		+		+	ПК-3
Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	2 Классификация товарных яиц		+		+		+		+	
	3 Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных		+		+		+		+	
	4 Ветеринарно-санитарная экспертиза куриного яйца			+						
Форма контроля		устный опрос, коллоквиум 2				вопросы к экзамену				
		10	2	4	4	14	-	-	14	ПК-3

11 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел	1 Инфекционные болезни пчел		+		+				+	
	2 Микозы пчел		+		+				+	
	3 Инвазионные болезни пчел		+		+				+	
	4 Незаразные болезни пчел									
	5 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда			+					+	
Форма контроля		коллоквиуму №2				вопросы к экзамену				
Промежуточная аттестация		экзамен				экзамен				
Аудиторных и СРС		144	24	48	72	171	8	10	153	
Экзамен		36				9				
Всего часов		180				180				

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, анализ и разбор конкретных ситуаций, имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В целом по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в интерактивной форме проводится около 31% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		лабораторные занятия		
	форма	часы	форма	часы	
2	лекция-презентация	2			2
3			Решение практических задач (разбор конкретной ситуации): «Определение степени свежести мяса убойных животных» решение практических задач	4	4
3	лекция-презентация	2			2
4			Решение практических задач (разбор конкретных ситуаций): «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых токсикоинфекций»	6	6
5		2	доклады с презентацией		2
8	лекция-презентация	2			2
9			Решение практических задач (разбор конкретных ситуаций): «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда»	4	4
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					24 (31%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- 1 Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения – Ростов-на Дону: ИЦ «МарТ», 2001.- 701 с.
- 2 Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб./ М.: СПб. Лань, 2008. – 448 с.
- 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных [Электронный ресурс]: практикум / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Усенков А.В. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615364>
- 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>.

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- 5 Журавская Н.К. Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов - М.: «Колос», 1999.- 176 с.
- 6 Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства - М.: ВО Агропромиздат, 1991.- 416 с.
- 7 Крусь Г.Н. Методы исследования молока и молочных продуктов - М.: Колос, 2002.- 368 с.
- 8 Макаров В.А. Практикум по «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум - М.: ВО Агропромиздат, 1991.- 463 с.
- 9 Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415521>
- 10 Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с. (20 экз)
- 11 Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Бредихин. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 443 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/908032>

в) перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению лабораторных работ (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020. (рукопись)

2. Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по самостоятельной подготовке студентов к занятиям (очная и заочная форма обучения). – Курган, Изд-во Курганской ГСХА, 2020. (рукопись)
3. Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по самостоятельной подготовке студентов к занятиям (очная и заочная форма обучения). – Курган, Изд-во Курганской ГСХА, 2020. (рукопись)

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 1 www.eLIBRARY.RU – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
- 2 <http://tululu.ru> – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюбца;
- 3 <http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;
- 4 <http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;
- 5 <http://meatind.ru> – мясная индустрия;
- 6 <http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд
- 7 <http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии.
- 8 [http://www. Otherre ferats.allbest.ru/agriculture/0001646](http://www.Otherreferats.allbest.ru/agriculture/0001646) - С/html – Ветеринарно-санитарная экспертиза в России

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Sekurity лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор HitachiCP-R56, копи-устройствоVirtualinkMimioXitorPC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки SvenSPS 678 2 18 W
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Технические средства обучения: проектор SANYO PLC – XW 56 LCD2000; стационарный экран для проектора, ноутбук ASUS X50SLseries

консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 308, зооинженерный корпус	весы электронные CAS, индикатор маститного молока, прибор «Клевер», люминоскоп «Филин», микроскоп бинокулярный, трихинеллоскоп, холодильник, центрифуга лабораторная «Ока», электрическая плитка, PH-метр
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110а, главный корпус	Специализированная мебель: стеллажи. Сервер IntelXeonE5620, IntelPentium 4 - 7 шт., IntelCore 2 QuadQ 6600 – 3 шт.

8 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (Приложение 1)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представлен в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объем часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п. 4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, лабораторные занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации, лекции с элементами беседы и дискуссии.

Конспектирование лекций – сложный вид аудиторной вузовской работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента.

Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Это принесет больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Лабораторные занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы по изучению материала, обработке, проведению расчетов, систематизации и анализу данных, предложенных для изучения на занятии. Подготовка к занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме и отведенным на него временем, перечнем рекомендованной литературы. Лабораторные и семинарские занятия являются действенным средством усвоения курса дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам занятий студент получает допуск к экзамену.

Для организации работы по подготовке студентов к лабораторным занятиям преподавателем разработаны следующие методические материалы:

- 1 Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению лабораторных работ (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020. (рукопись)2
- 2 Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по самостоятельной подготовке студентов к занятиям (очная и заочная форма обучения). – Курган, Изд-во Курганской ГСХА, 2020. (рукопись)

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи студентам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку докладов, различных презентаций. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, учебной и дополнительной литературой.

Самостоятельная работа студентов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;
- написание докладов, рефератов, дипломных работ, составление графиков, таблиц, схем;
- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;
- подготовка к зачетам и экзаменам непосредственно перед ними.

Образовательной программой 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусмотрена одна промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в виде устного экзамена. Экзамен – заключительная форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить полученные знания, углубить и систематизировать их. Готовясь к экзамену, студент должен еще раз просмотреть материалы, лекционных лабораторных занятий, повторить ключевые термины и определения. Для успешного повторения изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За неделю до проведения экзамена преподаватель сообщает студентам вопросы, вынесенные для обсуждения на промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» преподавателем разработаны следующие методические материалы:

- 1 Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по самостоятельной подготовке студентов к занятиям (очная и заочная форма обучения). – Курган, Изд-во Курганской ГСХА, 2020. (рукопись)

10 Лист изменений в рабочей программе

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2).

Приложение 1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия
имени Т.С. Мальцева»

Кафедра биологии и ветеринарии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

Лесниково
2020

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» основной образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация.

1.3 Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является экзамен

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства		
		текущий контроль		промежуточная аттестация
		очная форма обучения	заочная форму обучения	
1 Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных	ПК-3	устный опрос, доклады вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к экзамену	экзамен
2 Технология, гигиена уоя и первичной переработки скота	ПК-3	устный опрос, доклады вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к экзамену	экзамен
3 Морфологический состав туш и характеристика основных тканей мяса	ПК-3	устный опрос, доклады решение практических задач	вопросы к экзамену	экзамен
4 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	ПК-3	устный опрос, доклады решение практических задач	вопросы к экзамену	экзамен
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов уоя при инвазионных и инфекционных заболеваниях	ПК-3	доклады с презентацией, вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к экзамену	экзамен

6	Основа технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас	ПК-3	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к экзамену	экзамен
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов	ПК-3	устный опрос, решение практических задач	вопросы к экзамену	экзамен
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных	ПК-3	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к экзамену	экзамен
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы	ПК-3	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к экзамену	экзамен
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	ПК-3	устный опрос, доклады вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к экзамену	экзамен
11.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел	ПК-3	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к экзамену	экзамен

3. Типовые контрольные задания (необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» не проводится.

3.2 Оценочные средства для текущего контроля (по темам)

3.2.1 Устный опрос (по темам № 1-11)

Текущий контроль по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в форме устного опроса во время проведения лабораторного

занятия с целью оценки знаний, умений и навыков обучающихся.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3

Тема 1 Понятие об убойных животных

1. Какие животные в нашей стране относят к категории убойных?
2. Какие организации осуществляют заготовку и закупку убойных животных?
3. Порядок приема-сдачи убойных животных
4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным при приеме на базы предубойного содержания.
5. Порядок приема беременных животных.
6. Методика определения и категории упитанности убойных животных согласно действующим ГОСТам.
7. Что такое убойная масса животного?
8. В каких случаях животных убивают на санитарных бойнях?
9. Порядок проведения маллеинизации лошадей и других однокопытных животных.

Тема 2 Технология, гигиена убоя и первичной переработки скота

- 1 Значение предприятий по переработке животных.
- 2 Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляют к выбору мест и строительству боенских предприятий.
- 3 Основные задачи возлагаемые на боенские предприятия.
- 4 Различия в структуре разных видов боенских предприятий, их цехи и отделения.
- 5 Устройство, назначение и оборудование скотобаз, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.
- 6 От каких операций на линии переработки животных зависит ветеринарно-санитарное состояние органов и туш?
- 7 Санитарно-гигиеническое значение зачистки туш.
- 8 Меры повышения ветеринарно-санитарного и гигиенического состояния в цехах первичной переработки животных (дезинфекция, дезинсекция, дератизация).
- 9 Значение ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях.
- 10 Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойно-разделочному цеху?

Тема 3 Морфологический состав туш и характеристика основных тканей мяса

- 1 Дайте определение понятию «мясо»
- 2 Какие факторы оказывают влияние на органолептические показатели мяса?
- 3 Что представляет собой мясо с анатомо-гистологической и физико-коллоидной точек зрения?

- 4 Какие химические вещества и в каком количестве содержатся в мясе?
- 5 Какие белки входят в состав мышечной и соединительной ткани?
- 6 Какой химический состав жировой ткани?
- 7 Химический состав и пищевое значение костей.
- 8 В чем заключаются биохимические и физико-коллоидные процессы, происходящие в мясе при созревании? Каковы микроструктурные изменения?
- 9 По каким признакам классифицируют мясо?
- 10 Дайте характеристику пищевым болезням немикробной этиологии.

Тема 4 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

- 1 Дайте характеристику пищевым болезням бактериального происхождения.
- 2 Охарактеризуйте серологический метод типизации сальмонелл.
- 3 Схема бактериологического исследования мяса и мясных продуктов на выявления в них бактерии рода сальмонелл.
- 4 Какие виды продуктов животноводства чаще вызывают пищевые токсикоинфекции и в чем опасность мяса вынужденно убитых животных?
- 5 Какими путями проникают сальмонеллы в мясо и какие источники послеубойного обсеменения мяса сальмонеллами?
- 6 Какие особенности течения пищевых токсикоинфекций при употреблении продуктов, обсемененных условно патогенной микрофлорой?
- 7 При каких условиях образуется ботулинический токсин?
- 8 Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных ботулизмом и клостридиум перфрингенс?
- 9 При обнаружении каких болезней незаразной этиологии мясо необходимо исследовать на обсеменение сальмонеллами?

Тема 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных и инфекционных заболеваниях

- 1 Почему мясо вынужденно убитых животных обезвреживают проваркой или направляют на изготовление мясных хлебов или консервов?
- 2 Какие животные восприимчивы к трихинеллезу?
- 3 Изложите биологию развития трихинелл. Какие формы мышечных трихинелл вы знаете?
- 4 Методы диагностики трихинелл.
- 5 Отличительные особенности мышечной трихинеллы от других включений.
- 6 Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе.
- 7 Биология развития бычьего и свиного цепня. Отличительные особенности бычьего и свиного цистицерков.
- 8 Методы обезвреживания цистицеркозного мяса.
- 9 Методы послеубойной диагностики и ветеринарно-санитарная оценка при обнаружении эхинококков, фасциол, дикроцелий, метастронгилид и других паразитов.

- 10 Методы послеубойной диагностики и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении личинок кожного овода.
- 11 Методы послеубойной диагностики и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении пироплазмидозов.
- 12 Методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных
- 13 Как проводят предубойную и послеубойную диагностику основных инфекционных болезней на боенских предприятиях?
- 14 При каких инфекционных болезнях проводят дифференциальную диагностику и в чем она заключается?
- 15 При каких инфекционных болезнях мясо и мясные продукты являются фактором передачи инфекционного начала человеку?
- 16 Какие инфекционные болезни относят к зооантропонозам?
- 17 Какая, согласно действующим правилам, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при основных инфекционных болезнях?

Тема 6 Основа технологии, гигиена производства и ветеринарно – санитарная экспертиза колбас

- 1 Классификация колбасных изделий.
- 2 Виды сырья и его санитарное состояние.
- 3 Технология изготовления вареных и варено-копченых колбас.
- 4 Технология изготовления сырокопченых колбас.
- 5 В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве?
- 6 Органолептический и лабораторные методы исследования колбасных изделий.
- 7 В чем разница химического состава вареных и сырокопченых колбас?

Тема 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов

- 1 В чем сущность консервирования мяса холодом?
- 2 Какая температура должна быть в холодильных камерах в зависимости от различных источников холода?
- 3 Режим охлаждения мяса и предельные сроки его хранения
- 4 Способы замораживания мяса и предельные сроки его хранения.
- 5 Режимы размораживания мяса.
- 6 Методы борьбы с плесенью и грызунами на холодильниках.
- 7 Назовите основные технологические операции при изготовлении мясных баночных консервов.
- 8 Виды бомбажа и методы его распознавания.
- 9 Какая роль различных ингредиентов при посоле?
- 10 В чем заключается действие поваренной соли при посоле мяса.
- 11 Назовите положительные и отрицательные стороны способов посола мяса.

Тема 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных

- 1 Какие ветеринарно-санитарные мероприятия следует проводить на молочно-товарной ферме, с целью повышения качества молока?
- 2 Белки молока и использование их свойств при приготовлении молочных продуктов.
- 3 Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
- 4 Химический состав молочного жира.
- 5 Использование основных химических и физических свойств молока при ветсанэкспертизе.
- 6 По каким показателям можно установить натуральность молока и его фальсификацию.
- 7 Как берут среднюю пробу молока для исследования?
- 8 Перечислите основные источники микрофлоры молока.
- 9 Требование, предъявляемые к оборудованию и молочной посуде на ферме?
- 10 Ветеринарно-санитарная оценка молока, получаемого от коров, больных и положительно реагирующих на туберкулез и бруцеллез?
- 11 Ветеринарно-санитарная оценка молока при маститах.
- 12 Режимы обезвреживания молока, полученного от коров при различных инфекционных болезнях.
- 13 Изменения, происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.
- 14 Требование, предъявляемые к молоку, при его переработке на молочные продукты.
- 15 Ассортимент молочных продуктов.
- 16 Назовите виды брожения и их использование в молочной промышленности.
- 17 Как классифицируют кисломолочные продукты?
- 18 Как определить общую кислотность, содержание жира в твороге и сметане, а также фальсификацию сметаны творогом или простоквашей?
- 19 Виды порчи сливочного масла.
- 20 Требования ГОСТ на сливочное масло и его ветсанэкспертиза.

Тема 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы

- 1 Назовите важней семейства и виды рыб, имеющих промышленное значение
- 2 Химический состав мяса рыб.
- 3 Какая ветеринарно-санитарная оценка рыбы при основных инфекционных болезнях?
- 4 Какая ветеринарно-санитарная оценка рыбы при основных инвазионных болезнях?
- 5 Какая последовательность органолептического исследования неконсервированной и консервированной рыбы на свежесть?

- 6 Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть.
- 7 Методы исследования и порядок использования мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
- 8 Основы технологии и методы исследования рыбных консервов.

Тема 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц

Текущий контроль проводится в форме устного опроса в начале лабораторного занятия с целью оценки знаний обучающихся по данному разделу.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3

- 1 Болезни передающие человеку через яйцо
- 2 Что происходит с пугой при длительном хранении яиц?
- 3 Почему направляют на техническую утилизацию «тумак», «красюк», «кровяное кольцо»?
- 4 В чем заключается сущность люминесцентного анализа исследуемых яиц?

11 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел

- 1 Дайте характеристику инфекционным болезням пчел
- 2 Микозы пчел
- 3 Какие инвазионные болезни пчел вы знаете?
- 4 Незаразные болезни пчел
- 5 Правила доставки меда на продовольственный рынок. Документация.

Ожидаемый результат: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов;

Уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов;

Владеть:

- методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;

- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

Оценка:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, свободно справляется с вопросами, использует в ответе материал разнообразных литературных источников

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы.

Компетенция ПК-3 считается сформированная, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

3.2.2 Коллоквиумы

Текущий контроль по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в форме коллоквиума с целью контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Коллоквиум 1

(к разделу Ветеринарно-санитарная экспертиза, гигиена и технология мясного производства, по темам 1-7)

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3.

1. Определение дисциплины и ее место в подготовке специалистов.
2. Прием и предубойное содержание животных.
3. Ветеринарно-санитарный осмотр животных перед убоем.
4. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.
5. Характеристика боенских предприятий.
6. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при переработки скота
8. Мясо, его пищевое и биологическое значение.
9. Химический состав мяса животных.
10. Изменения в мясе после убоя.
11. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.
12. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.
13. Токсикозы вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.
14. Пищевые бактериотоксикозы вызываемые *CL. Botulinum*
15. Механическое повреждение тканей.

16. Гнойные воспалительные процессы.
17. Стрессы.
18. Исхудание и истощение.
19. Инвазионные болезни, передающиеся человеку через мясо.
20. Инвазионные болезни не передающиеся человеку через мясо.
21. Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо запрещен.
22. Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо разрешен.
23. Медленные инфекции животных.
24. Болезни не регистрируемые на территории России
25. Порядок санитарно-микробиологического контроля колбасного производства.
26. Санитарная оценка колбасных изделий и копченостей.
27. Виды порчи колбасных изделий.
28. Консервирование мяса низкой температурой.
29. Консервирование мяса высокой температурой.
30. Консервирование мяса поваренной солью.
31. Нетрадиционные методы консервирования мяса

Ожидаемый результат: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов;

Уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов;

Владеть:

- методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;

- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

Критерии оценки коллоквиумов:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, свободно справляется с вопросами, использует в ответе материал разнообразных литературных источников

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных

неточностей в ответе на вопрос.

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы.

Компетенция ПК-3 считается сформированная, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

Коллоквиум 2

(к разделу, Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, яиц, продуктов пчеловодства по темам 8-11)

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством:ПК-3.

1. Санитарная оценка молока при особо опасных болезнях.
2. Санитарная оценка молока при других заболеваниях.
3. Санитарная оценка молока содержащего антибиотики и медикаменты
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной и кисломолочной продукции
- 5 Органолептическая и санитарная оценка рыбы.
- 6 Опасные вредители рыбных продуктов.
- 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях и некоторых болезнях, не передающихся человеку.
- 8 Санитарная оценка яйца.
- 9 Классификация товарных яиц.
- 10 Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных.
- 11 нфекционные болезни пчел
- 12 Микозы пчел
- 13 Инвазионные болезни пчел
- 14 Незаразные болезни пчел

Ожидаемый результат: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясopодуKтов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов;

Уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов;

Владеть:

- методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;

- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

Критерии оценки коллоквиумов:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, свободно справляется с вопросами, использует в ответе материал разнообразных литературных источников

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы.

Компетенция ПК-3 считается сформированная, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

3.2.3 Контрольные работы

3.2.3.1 Контрольные работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» не предусмотрены учебным планом.

3.3.4 Решение практических задач (разбор конкретных ситуаций)

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3.

Текущий контроль по ряду тем дисциплины (3, 4 и 7) осуществляется в форме разбора конкретных ситуаций связанных с профессиональной деятельностью. Перечень и разбор конкретных ситуаций в соответствии с тематикой, представленной в рабочей программе, изложены в методических указаниях по освоению дисциплины (Кожевников С.В. Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» - Курган: Изд-во КГСХА, 2013. - 75 с.)

Ожидаемый результат: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов;

Уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов;

Владеть:

- методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;

- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

Критерии оценки :

- «отлично» выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, свободно справляется с вопросами, использует в ответе материал разнообразных литературных источников

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на вопросы.

Компетенция ПК-3 считается сформированная, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

3.3 Оценочные средства для контроля самостоятельной работы

3.3.1 Курсовые работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» не предусмотрены учебным планом

3.3.2 3.3.2 Контрольные работы/ расчетно-графические работы по дисциплине ««Ветеринарно-санитарная экспертиза»» не предусмотрены учебным планом.

3.3.3 Презентационные проекты по темам дисциплины

При подготовке к занятиям обучающиеся должны представить доклады с презентациями продолжительностью 7-10 минут. Темы докладов выбираются

обучающимися самостоятельно из предложенного ниже списка

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3.

Тематика докладов

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инвазионных и инфекционных заболеваниях

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3.

- 1 Инвазионные болезни, передающие человеку через мясо
- 2 Инвазионные болезни, не передающие человеку через мясо
- 3 Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо запрещен
- 4 Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо разрешен
- 5 Медленные инфекции животных
- 6 Болезни, не регистрируемые на территории России
- 7 Исследование мяса на трихинеллез

Форма отчетности: доклад с презентацией, представленный на занятии по дисциплине или студенческом научно-исследовательском кружке кафедры.

Ожидаемый результат: Обучающиеся должны:

Знать:

- нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов;

Уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов;

Владеть:

- методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;

- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

Шкала оценивания доклада с презентацией

Оценка	Критерии
«Отлично»	Знает нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов; Умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов; Владеет методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра

	животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.
«Хорошо»	Знает не в полном объеме нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов; Умеет не в полном объеме проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов; Владеет не в полном объеме методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.
«Удовлетворительно»	Знает некоторые нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов; Умеет проводить некоторые ветеринарно-санитарные экспертизы и идентификации продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов; Владеет некоторыми методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.
«Неудовлетворительно»	Не знает нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов; Не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов; Не владеет методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

Компетенция ПК-3 считается сформированная, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

3.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в виде устного экзамена с целью определения уровня знаний и умений. Образовательной программой 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предусмотрена одна промежуточной аттестации по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и лабораторных занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамена)

1. Предметы, методы, принципы и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Ее связи с другими дисциплинами.
2. Характеристика мяса как пищевого продукта.
3. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту)
4. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям)
5. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам)
6. Требования ГОСТ к птице для убоя
7. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности
8. Требования ГОСТ на говядину
9. Требования ГОСТ на свинину
10. Требования ГОСТ на баранину и козлятину
11. Требования ГОСТ на конину
12. Требования ГОСТ на мясо птицы
13. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса
14. Послеубойные изменения в мясе немикробного характера. Созревание мяса
15. Особенности созревания мяса больных животных
16. Загар мяса – его сущность, признаки и условия возникновения
17. Послеубойные изменения в мясе микробного характера
18. Пищевые токсикозы
19. Пищевые токсикоинфекции
20. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы
21. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания
22. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизе туш и органов
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения на рынке
24. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя при инфекционных болезнях. Классификация инфекционных болезней
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе
27. Организация и порядок транспортирования животных на убой
28. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработке туш
29. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш
30. Формы туберкулезного поражения. Диагностика и санитарная оценка продуктов убоя

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоозоонозах: рожи свиней, туляремии
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоозоонозах: ящуре, лептоспирозе
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: актиномикозе, столбняке
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: злокачественном отеке, бешенстве
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при браздоте и энтеротоксемии
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при церкозе крупного рогатого скота
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденно убитых животных, животных погибших от случайных причин
44. Методы определения мяса полученного при убое больных, убитых в состоянии агонии, а также случайно павших животных
45. Методы определения степени обескровливания мяса
46. Болезни и случаи, при которых запрещен убой и переработка животных на мясо
47. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов
48. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов при инфекционных и инвазионных заболеваниях
50. Характеристика мяса домашней птицы. Особенности убоя и переработки птицы
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых

яиц

53. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса
54. Методы консервирования мяса. Их сущность
55. Консервирования мяса низкой температуры
56. Консервирование мяса поваренной солью. Способы посолки мяса. Санитарное значение посола
57. Консервирование мяса высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мясных баночных консервов
58. Новые и нетрадиционные способы консервирования мяса и мясопродуктов
59. Колбасные изделия. Классификация, характеристика используемого сырья, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная оценка готовой продукции
60. Требования ГОСТ 52054-2003. Молоко натуральное коровье – сырье
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных маститом
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных бруцеллезом
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных туберкулезом
64. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения
65. Методы обезвреживания молока. Изменения в молоке происходящие при его термической обработке
66. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока
67. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока
68. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при описторхозе и дифиллоботриозе
71. Порядок ввоза и использования импортной продукции животного происхождения
72. Ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного сырья

Ожидаемые результаты студент должен:

Ожидаемый результат: В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов;

Уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов;

Владеть:

- методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;

- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно», то компетенция ПК-3 сформирована, если «неудовлетворительно», то не сформирована.

4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Оценка знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов. Таблица для оценивания уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины представлена ниже.

Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме экзамена

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов; Умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов; Владеет методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований	Повышенный уровень

	мяса больных и здоровых животных.	
Хорошо	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо усвоил программный материал, хорошо ориентируется и Знает не в полном объеме нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов;</p> <p>Умеет не в полном объеме проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов;</p> <p>Владеет не в полном объеме методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.на дополнительные вопросы преподавателя.</p>	Базовый уровень
Удовлетворительно	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он Знает некоторые нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов;</p> <p>Умеет проводить некоторые ветеринарно-санитарные экспертизы и идентификации продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов;</p> <p>Владеет некоторыми методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.</p>	<p>Пороговый уровень</p> <p>(обязательный для всех обучающихся)</p>
Неудовлетворительно	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который Не знает нормативные правовые акты, эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбопродуктов;</p> <p>Не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов;</p> <p>Не владеет методиками ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.</p>	Компетенция не сформирована

Компетенция ПК-3 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ,

определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в виде устного экзамена с целью определения уровня знаний, умений и навыков.

Образовательной программой 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающегося к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и семинарских занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающийся пользуется конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

Во время экзамена обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, изложенные в билете. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать знания по изучаемой дисциплине.

Полнота ответа определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

**Лист регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу
Дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции на 2020 - 2021 учебный год
(код и наименование ОПОП)

Преподаватель _____ ФИО
Изменения утверждены на заседании кафедры биологии и ветеринарии
« ____ » _____ 20__ г. (протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ ФИО

К

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(КГУ)

ПРИКАЗ

19.09.2023

№ 02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор



Т.Р. Змызгова